LA COLOMBIERA



Ci troviamo a Castelnuovo Magra (SP), nella zona che sovrasta il sito archeologico dell'antica città di Luni e dove Liguria e Toscana si incontrano. La nostra famiglia, di generazione in generazione, coltiva dalla fine degli anni Settanta vigneti in zona collinare e vicina al mare vincendo l'asprezza di un terreno duro e sassoso. Nostra principale alleata è l'esposizione, particolarmente favorevole alla maturazione ottimale delle uve. I vigneti di circa 10 ettari ubicati nella zona della DOC Colli di Luni, si estendono tra Fosdinovo (MS), Sarzana (SP) e Castelnuovo Magra (SP) in cui troviamo anche la cantina e il nostro showroom. Uve antiche e pregiate, le nostre, che mantengono un legame saldo con la tradizione del territorio: Sangiovese e Vermentino, delle quali con amore esaltiamo le principali caratteristiche e ne preserviamo l'autenticità. Simbolo dell'azienda è la statua stele, monumento di età preistorica e dalla data incerta ritrovato in Lunigiana. La sua riprosizione in etichetta, rivisitata in chiave moderna, getta un ponte necessario e simbolico con la memoria del luogo.

We are based in Castelnuovo Magra (SP) above the archaeological Luni site, where Liguria and Tuscany join up. Since the 70's, our family, generation after generation, have cultivated vineyards on the ligurian hills, near the sea, challenging the arduous and stony land's harshness. Our vineyards, extended over 10 hectares of lands, are located in Doc Colli di Luni zone, between Fosdinovo (MS), Sarzana (SP) and Castelnuovo Magra (SP), where our cellar and showroom are situated. Our antique and fine grapes are strongly tied to the local tradition. Our main goal is to preserve the authenticity and to highlight, with love and passion, the main features of our wines: Vermentino and Sangiovese. Our company's logo is represented by the Stele Statue, a preystorical monument of uncertain date discovered in Lunigiana area. In our label you will find a modern and revisited version of the Stele Statue, which creates a symbolic bridge between us and the history of the place.

LA COLOMBIERA

Azienda Agricola La Colombiera di Pieralberto Ferro
Via Montecchio 92 - 19033 Castelnuovo Magra (SP) Italy
Tel./Fax +39 0187 699235 Cell. + 39 335 7787180
info@cantinalacolombiera.it www.cantinalacolombiera.it

LA COLOMBIERA



CELSUS

COLLI DI LUNI
denominazione di origine controllata
VERMENTINO

Il Celsus è il nostro Vermentino DOC Colli di Luni superiore, ottenuto esclusivamente attraverso uve coltivate in località Celso, nella zona di Fosdinovo (MS) ad un'altezza di 250 metri slm. Le uve vengono poi selezionate per qualità ed esposizione. Il Celsus è prodotto in quantità limitata ed è vinificato in purezza effettuando una leggera macerazione sulle bucce. La sua struttura esalta le caratteristiche principali del Vermentino: è un vino dal colore giallo paglierino intenso, dall'impatto aromatico complesso e fruttato, dal gusto piacevole e avvolgente con retrogusto amarognolo. Lo consigliamo in abbinamento a piatti a base di pesce, carni bianche e a piatti della tradizione gastronomica della Lunigiana. Da servire preferibilmente a una temperatura di 10°, il Celsus ha una gradazione alcolica di 14,0%.

Celsus is our Vermentino DOC Colli di Luni superior and is a single-variety vinification. It is obtained only by grapevines grown in Celso area (Fosdinovo, SP), at about 250 metres above sea level. We produce it in limited quantities with selected grapevines carrying out a soft grape skin maceration. Its complex structure sublimates the main features of Vermentino wine: it has bright yellow straw colour, fragrant and fruity aroma, fresh and enveloping flavour balanced with a bitter aftertaste. Celsus is excellent accompanied by fish, white meats and traditional plates of Lunigiana. Its working temperature is 10° and its alcohol content is 14,0%.

LA COLOMBIERA

Azienda Agricola La Colombiera di Pieralberto Ferro
Via Montecchio 92 - 19033 Castelnuovo Magra (SP) Italy
Tel./Fax +39 0187 699235 Cell. + 39 335 7787180
info@cantinalacolombiera.it www.cantinalacolombiera.it

LA COLOMBIERA



COLLI DI LUNI
denominazione di origine controllata
VERMENTINO

Il nostro Vermentino DOC Colli di Luni è prodotto con uve provenienti dai nostri vigneti siti nella fascia collinare che sovrasta l'antica città di Luni, tra le province di La Spezia e Massa-Carrara, nelle zone di Castelnuovo Magra, Sarzana e Fosdinovo. Vinificato in bianco con uve 100% Vermentino, presenta le caratteristiche principali del Vermentino: ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, un impatto aromatico fresco e fruttato e un gusto piacevole e immediato. Lo consigliamo in abbinamento a piatti a base di pesce, carni bianche e a piatti della tradizione gastronomica della Lunigiana. Da servire preferibilmente a una temperatura di 10°, il Vermentino ha una gradazione alcolica di 13,5%.

Our Vermentino DOC Colli di Luni is produced by grapevines grown in our vineyards located on hill country above the archaeological Luni site, in Castelnuovo Magra, Sarzana and Fosdinovo area. between the provinces of La Spezia and Massa-Carrara. Our Vermentino is a white wine-making, with 100% vermentino grapes. This wine shows the main features of Vermentino wine: it has yellow straw colour with green reflections, fresh and fruity aroma, pleasure and immediate flavour. Vermentino is excellent accompanied by fish, white meats and traditional plates of Lunigiana. Its working temperature is 10° and its alcohol content is 13,5%.

LA COLOMBIERA

Azienda Agricola La Colombiera di Pieralberto Ferro
Via Montecchio 92 - 19033 Castelnuovo Magra (SP) Italy
Tel./Fax +39 0187 699235 Cell. + 39 335 7787180
info@cantinalacolombiera.it www.cantinalacolombiera.it

LA COLOMBIERA



ROSACELSUS

VINO ROSATO

Il Rosato RosaCelsus è ottenuto principalmente con uve sangiovese e syrah, coltivate nella zona di Fosdinovo a 250 metri slm. Le uve, dopo la pigiadiraspatura, vengono sottoposte a una brevissima macerazione con successiva svinatura e avviate alla fermentazione a temperatura controllata in vasi inox. Il RosaCelsus è di colore rosa cerasuolo brillante, ha un aroma fruttato con note di frutti rossi. Il gusto è morbido, fresco e vellutato. Lo consigliamo abbinato a piatti a base di pesce, antipasti e zuppe di pesce. Da servire preferibilmente ad una temperatura di 10°-12°, il RosaCelsus ha una gradazione di 13°.

RosaCelsus is our roséwine, obtained by sangiovese and syrah grapes that grow in Celso area (Fosdinovo, MS). After the stripping and pressing process, the grapes start a short maceration, followed by the drawing off. At least begin their alcoholic fermentation under controlled temperature in steel barrels. The RosaCelsus color is shiny cherry red, with berry flavors. It tastes soft and fresh with a velvety smooth. RosaCelsus is excellent accompanied by seafood, starters and soups. The suggested temperature to serve it is 10°-12° and its alcohol content is 13°.

LA COLOMBIERA

Azienda Agricola La Colombiera di Pieralberto Ferro
Via Montecchio 92 - 19033 Castelnuovo Magra (SP) Italy
Tel./Fax +39 0187 699235 Cell. + 39 335 7787180
info@cantinalacolombiera.it www.cantinalacolombiera.it

LA COLOMBIERA



TERRIZZO

COLLI DI LUNI

denominazione di origine controllata

ROSSO

Il Terrizzo è il nostro Rosso DOC Colli di Luni, ottenuto principalmente con uve sangiovese (60%), ma anche merlot e cabernet, le quali sono coltivate in località Celso, nella zona di Fosdinovo (MS), ad un'altezza di 250 metri slm. Il Terrizzo è vinificato "in rosso", con dieci giorni di macerazione a contatto con le bucce. Successivamente viene invecchiato per un anno in botti di rovere grandi. Il Terrizzo è di colore rosso rubino con riflessi granati e presenta un aroma intenso e profondo, in cui si riconosce la mora. Il gusto è morbido, avvolgente ed equilibrato. Lo consigliamo in abbinamento a piatti a base di carni bianche, rosse, selvaggina e formaggi. Da servire preferibilmente a una temperatura di 18°, il Terrizzo ha una gradazione alcolica di 13%.

Terrizzo is our DOC Colli di Luni red wine. It is mostly obtained by sangiovese grapes (60%), merlot and cabernet, that grow in Celso area (Fosdinovo, MS). The Grapes are wine-making with red vinification in ten days maceration, then grow old in big durmast barrels, where they remain for one year. The wine color is ruby with garnet reflections and the first scent you can recognize tasting it is the blackberry aroma. The flavour is soft and balanced. Terrizzo is excellent accompanied by white, red and game meat and cheese. The suggested temperature to serve it is 18° and its alcohol content is 13%.

LA COLOMBIERA

Azienda Agricola La Colombiera di Pieralberto Ferro
Via Montecchio 92 - 19033 Castelnuovo Magra (SP) Italy
Tel./Fax +39 0187 699235 Cell. + 39 335 7787180
info@cantinalacolombiera.it www.cantinalacolombiera.it